



**BRUGGIA**

STILE: Belgian Pale Ale

ALC. 4.8% VOL.

ASPETTO/COLORE: Dorata

PROFILO AROMATICO: Speziato fruttato

IBU: 24 EBC/SRM: 19 / 9

GUSTO PREVALENTE: Birra equilibrata dolce/amaro

VARIETA': Alta fermentazione, aromatica, gradevolmente luppolata

TEMPERATURA SERVIZIO: 6° - 8°



BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice

ABBINAMENTI: Si abbina con primi piatti saporiti, formaggi e salumi, selvaggina, adatta anche ai piatti delicati di pesce, verdure e con i dessert.

DESCRIZIONE GENERALE: Birra ad alta fermentazione, alc. 4.8% vol., aromatica, gradevolmente luppolata. Di colore dorato intenso tendente al ramato, opalescente, presenta una schiuma cremosa e persistente. Di corpo morbido e vellutato, addolcito da lievi note maltate.

INGREDIENTI: Acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito – Contiene glutine.

PACKAGING PRIMARIO: Bottiglie da 33cl (modello *Longneck*) ; bottiglie da 75cl (elegante modello spumante *Lia*). Fusto Polykeg Smart Line HS Plus 30lt con sacca attacco baionetta

PACKAGING SECONDARIO: Cartone da 15 bottiglie da 33cl, cartone da 6 bottiglie da 75cl

PREMI: 1° CLASSIFICATA MEDAGLIA D'ORO CONCORSO NAZIONALE BIRRA DELL'ANNO 2019 BELGIAN PALE ALE CAT.25

